



Ardé

CABERNET
SAUVIGNON
IGT

MARCA
TREVIGIANA

<i>vitigno / variety</i>	100% Cabernet Sauvignon
<i>forma di coltivazione / training system</i>	Sylvoz
<i>vendemmia / harvest</i>	Metà ottobre / Mid-October
<i>vinificazione vinification</i>	Tradizionale in rosso con macerazione per almeno 20 giorni. <i>Traditional red wine method with maceration for at least 20 days.</i>
<i>metodo di lavorazione production method</i>	Affinamento 14 mesi in barrique, complessivo di fermentazione malolattica. <i>Aged for 14 months in barriques, during which malolactic fermentation takes place.</i>

 750 ml	 13% Vol.	 5.3 g/L acidity	 32 g/L total extract	 9000 mg/L polyphenolic	 12-14 °C oxygenation 30 minutes
--	--	---	--	---	---

ASPETTO
appearance

Colore rosso rubino carico.
Deep ruby red in colour.

BOUQUET
bouquet

Sentori di piccoli frutti di bosco, cioccolato e noce.
Notes of small wild berries, chocolate and walnut.

PALATO
palate

Al palato risulta intenso e avvolgente.
On the palate, it is rich, intense and enveloping.

ABBINAMENTI
gastronomic pairings

Ideale con tutti i tipi di carni rosse, specialmente con la cacciagione e i formaggi stagionati.
Perfect with all red meats, especially game and aged cheeses.